

GEMUSE DE BATATAS E REPOLHO

INGREDIENTES

400 g de costelinha suína defumada, cortada em pedaços pequenos

1 cebola grande picada (a gosto)

4 dentes de alho picados (a gosto)

2 linguiças paio (aproximadamente 300 g), sem pele e cortadas em pedaços pequenos

30 ml de vinho branco seco

1/2 cabeça de repolho média ou couve mineira, cortadas em pedaços grandes

8 batatas inglesas grandes, descascadas e cortadas ao meio

200 ml de água

MODO DE PREPARO

Frite a costelinha suína defumada, picada, em uma panela grande, até derreter um pouco a gordura. Deixe os ossos juntos, para acentuar o sabor e não coloque sal (tem sal suficiente na costelinha e paio).

Acrescente a cebola picada, o alho picado e as linguiças paio picadas, frite tudo junto, até a cebola ficar translúcida.

Acrescente o vinho branco seco para soltar o fundo das frituras.

Acrescente o repolho cortado, as batatas inglesas cortadas e água aos poucos, conforme necessário (pois os ingredientes soltam bastante água durante o cozimento).

Após a fervura, baixe o fogo e cozinhe por cerca de mais 1 hora, com a panela tampada, até as batatas amolecerem bem, praticamente se desmancharem.

Amasse tudo no final, até ficar como um purê grosso.

Pode servir com azeite, queijo ralado, pimenta.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/12996-gemuse-de-batatas-e-repolho.html>